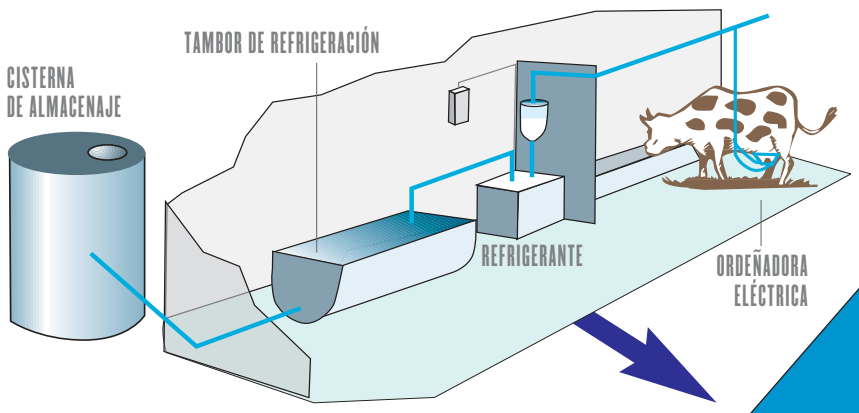
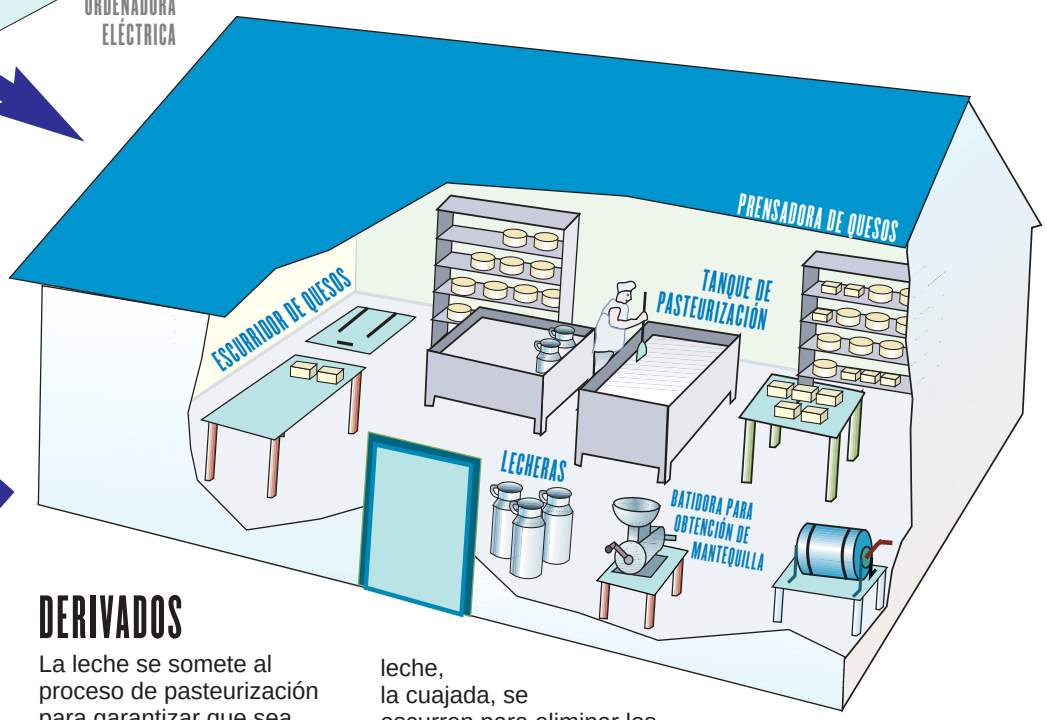
LÁCTEOS

Las hembras de los mamíferos segregan leche por sus glándulas mamarias para alimentar a sus crías. En el caso de algunos animales, el hombre consume este líquido para su propia nutrición, ya sea directamente o elaborando ciertos productos derivados. Con este objetivo se realizan diversos procesos que consiguen mejorar la calidad de la leche y de los lácteos.



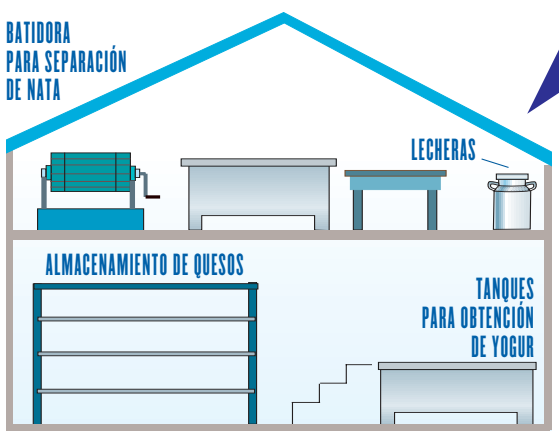
OBTENCIÓN DE LA LECHE

Los ganaderos obtienen la leche de las vacas mediante una máquina ordeñadora, cuyas boquillas comprimen y masajean con suavidad los pezones para extraerla. Luego la trasladan a un depósito para preservar sus condiciones y limpieza, y antes de someter la leche a ninguna transformación, se analiza para determinar su calidad química y su sabor. Se somete al vacío para extraer los vapores extraños que podrían alterar sus características.



LA NATA Y EL YOGUR

Cuando la leche se deja reposar en un recipiente, los glóbulos de grasa, debido a su inferior densidad relativa, ascienden a la superficie para formar la nata. El yogur es un producto lácteo semilíquido que se elabora cociendo la leche y concentrándola por evaporación. Luego se fermenta añadiendo dos bacterias que le dan las características peculiares a este alimento.



DERIVADOS

La leche se somete al proceso de pasteurización para garantizar que sea apta para el consumo humano. Para conseguirlo, se calienta de forma que se destruyan las bacterias perjudiciales. En la elaboración del queso, los componentes sólidos de la leche, la cuajada, se escurren para eliminar los líquidos, el suero. Este proceso de separación termina al prensar el queso y determina que éste sea más o menos compacto. Para la fabricación de la mantequilla, la nata de la leche se bate hasta que los glóbulos de grasa se aglomeran. Posteriormente se elimina al máximo el suero y otros componentes no grasos.

PRODUCTOS LÁCTEOS

El hombre consume directamente la mayoría de la leche que se produce. De ella también se extrae la lactosa, el ácido láctico o la caseína. Esta proteína se convierte en queso o se emplea en otros productos comerciales como pegamentos, textiles, pinturas o plásticos. Una parte de la producción de leche se utiliza para hacer la mantequilla, los helados, el queso o el yogur. Este alimento es un lácteo fermentado que se toma natural o añadiéndole sabores de distintas frutas.

LECHE DE VACA

La mayor parte de la leche consumida por los europeos es de vaca. Distintas razas, criadas intensivamente, se destinan especialmente para esta producción. Los otros productos lácteos proceden de pequeñas granjas.

OTROS ANIMALES

El hombre también consume la leche de otros animales como la cabra, la oveja, la llama, el reno y el búfalo, dependiendo de los países en los que habita. Cada variedad contiene proporciones distintas de los mismos nutrientes.

Infografía:Juan Emilio Serrano
Textos: Manuel Irusta / **EL MUNDO**